

**CUISINE A LA PART :**

★ Dinde fermière rôtie aux marrons	9,00€
★ Magret de canard sauce poivre vert ou échalotes	7,30€
★ Coq au vin blanc d'Alsace ou vin de Bourgogne	7,30€
★ Cuisse de canette sauce framboise	7,30€
★ Pavé de biche Rossini sauce périgourdine	8,60€
★ Civet de gibier	8,60€
★ Noix de chevreuil grand veneur et sa pomme sucrée	8,90€
★ Charolais en croute	
Sauce madère ou échalotes (3 pers minimum)	9,50€
★ Délice de veau aux morilles	7,60€
★ Suprême de pintade sauce miel romarin	7,60€
★ Chapon à la jurassienne	7,80€
★ Emincé de chapon et ses mousserons	7,80€
★ Noisette de veau sauce morilles et son jumbo foie gras	8,30€

**POUR LES FETES ET AU QUOTIDIEN :**

★ Mini pâté croute de soirée maison	23,50€
★ Richelieu pâté croute maison	25,00€
★ Pâté croute maison	24,00€
★ Pâté croute lapin moutarde noisettes maison	27,00€

**NOS VOLLAILES FERMIERE :**

- ★ Oies Chapons Cailles Dindonnes Poulets...
- ★ Poulardes Pintades Pigeons Volailles de Bresse.....

**SELECTION DES MEILLEURES VIANDES :**

- ★ Bœuf Charolais.....
- ★ Pierrade – Fondue – Rosbif.....
- ★ Filet de Bœuf – Cœur de Charolais.....
- ★ Roti de veau Saint-Roch – Gigot.....

Samuel

**GOUTTENOIRE**

*La maison Gouttenoire vous  
souhaite de joyeuses fêtes  
gourmandes !*

128 RUE DE CHARLIEU / ST SYMPHORIEN DE LAY  
42300 ROANNE 0477647699  
04 77 71 70 34

2024

### **POISSON A LA PART :**

★ Cassolette lotte noix de Saint-Jacques sauce safranée	9,90€
★ Queue de langouste américaine	23,50€
★ Coquille Saint-Jacques	8,80€
★ Filet de loup sauce muscadet ou champagne	7,50€
★ Filet de saumon sauce champagne	7,50€
★ Lotte américaine	9,60€
★ Cassolette saumon cabillaud fondue poireaux	7,60€
★ Mousseline cabillaud Saint-Jacques sauce citronnée	7,50€

### **POISSONS FROID A LA PART :**

★ Médaillon de saumon	3,50€
★ Médaillon julienne nature	3,30€
★ Médaillon de saumon farci aux légumes	3,50€
★ Terrine lotte de Saint-Jacques	3,60€
★ Médaillon duo de saumon et de julienne	3,50€
★ Médaillon de langouste (120g la part)	15,00€
★ Queue langouste mayonnaise	22,00€

### **NDS PRODUIT HAUT GAMME :**

★ Boudins blancs truffés (Truffe bourgogne) à 1%	35,00€
★ Escargots (La douzaine)	9,00€
★ Cervelas truffé (truffe bourgogne)	43,50€
★ Foie gras de canard maison	160,00€
★ Foie gras demi-gros par Kg	120,00€
★ Saumon fumé artisanal	86,00€

### **TERRINES A LA PART :**

★ Canard pistaché	3,20€
★ Lapin aux noisettes	3,20€
★ Marcassin aux cèpes	3,20€
★ Chevreuil à l'armagnac	3,20€
★ Rillettes de canard	3,20€

### **BALLOTINES A LA PART :**

★ Volaille truffée	3,40€
★ Faisan aux griottes	3,40€
★ Suprême de canard	3,40€
★ Ballottine de pintade forestière	3,40€

### **FEUILLETES : Individuelle ou A la part a partir de 3 personnes**

★ Aux jambons et champignons	2,80€ / 3,20€
★ Aux fruits de mer	3,20€ / 3,80€
★ Aux escargots de Bourgogne	3,00€ / 3,80€
★ Aux grenouilles	3,00€ / 3,80€
★ Au ris de veau	3,20€ / 4,40€

### **LEGUMES A LA PART :**

★ Gratin Dauphinois	3,50€
★ Gratin Dauphinois aux cèpes ou Fourme d'Ambert	3,60€
★ Gratin Dauphinois aux éclats de marrons	3,60€
★ Champignons au provençal	3,30€
★ Soufflé de courgettes	3,30€
★ Pommes dauphines (par 6)	2,60€
★ Flan de carottes et courgettes	1,80€
★ Timbale risotto forestier	4,00€